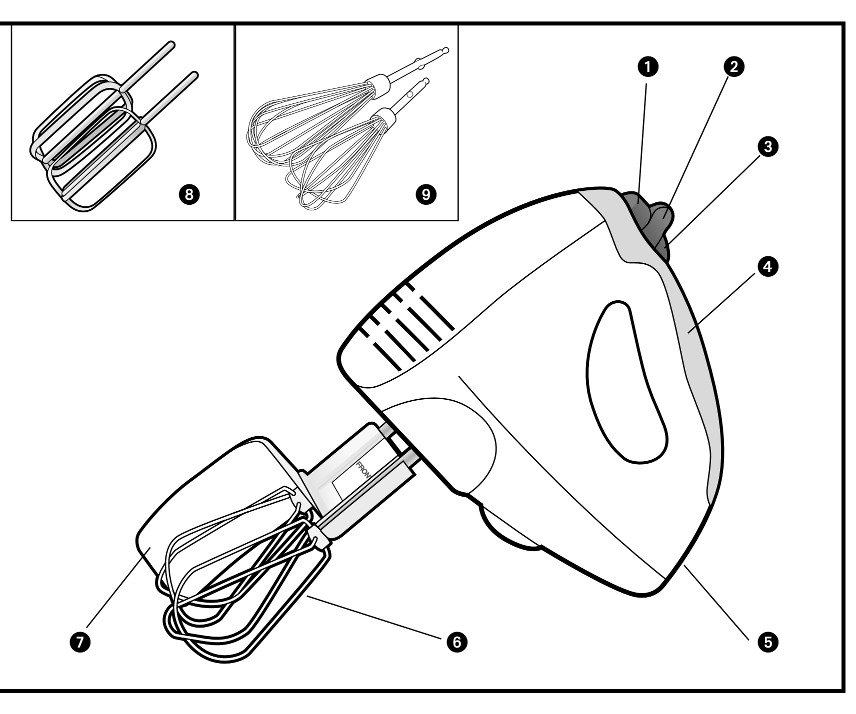
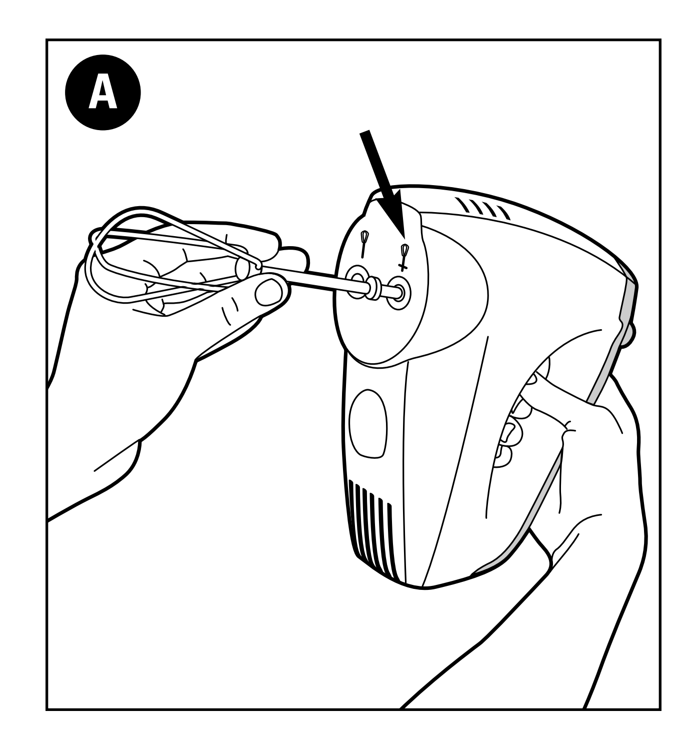
1. Beater Eject Button
2. Speed Control Switch
3. Power Boost Button
4. Soft-Grip Handle (Certain Models Only)
5. Heel Rest
6. Wire Beaters (Certain Models Only)
7. Spatula Attachment (Certain Models Only)
8. Traditional Chrome Beaters (Certain Models Only)
9. Bonus Whisks (Certain Models Only)

1. Botón extractor de aspas
2. Control de velocidades
3. Botón de impulso
4. Mango suave (Solamente en algunos modelos)
5. Talón de descanso
6. Batidores/aspas de alambre (Solamente en algunos modelos)
7. Espátula (Solamente en algunos modelos)
8. Aspas tradicionales de cromo (Solamente en algunos modelos)
9. Batidores gratis (Solamente en algunos modelos)

1. Bouton éjecteur de fouets
2. Commande de vitesse
3. Bouton de pleine puissance
4. Poignée à prise souple (certains modèles seulement)
5. Talon d'appui
6. Fouets à fil (certains modèles seulement)
7. Spatule amovible (certains modèles seulement)
8. Fouets chromés traditionnels (certains modèles seulement)
9. Fouets à fil supplémentaires en prime (certains modèles seulement)





POLARIZED PLUG (120V Models Only)
This appliance has a polarized plug-one blade is wider than the other. As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it and try again. If it still does not fit, contact an electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

TAMPER-RESISTANT SCREW
This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the bottom cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the bottom cover.** There are no user serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

How To Use – English

1. Be sure the Mixer is OFF (O) and unplugged before inserting or removing attachments.

• **For Models With Wire Beaters:**
Since one Beater has a "collar" on its stem while the other doesn't, each Beater fits only into one opening. Match the "collared" beater to the illustration on the Mixer to help you place it into the right hole (A). Push the Beater in — you may have to rotate it slightly until it locks into place. **Beaters on these models are not inter-changeable.** If a Beater does not lock in after rotating it, check the illustration on the Mixer and be sure you are placing the correct Beater into the appropriate opening. Do not force a Beater into a slot.

• **For Models With Traditional Large, Chrome Beaters:**
Traditional Beaters and Whisks (certain models only) are inter-changeable and either one can be inserted into either hole. Push the Beaters in — you may have to rotate them slightly until each locks into place.

2. Plug the Cord into an outlet.
3. Place the ingredients into a bowl, hold the Mixer by its handle, and position the Beaters/Whisks in the center of the food to be mixed.
4. Select the appropriate speed setting for the task (B). See the "Mixing Guide" below.
5. Guide the Beaters/Whisks continuously through the mixture for uniform mixing. If you'd like to scrape the sides or bottom of the bowl using a handheld utensil, be sure to turn the Speed Control Switch OFF (O). Place the Mixer on the Heel Rest so that batter can drain into the bowl.
6. To remove the Beaters/Whisks, push the Beater Eject Button. **CAUTION:** Be careful when ejecting the Beaters/Whisks since they come out of the Mixer quickly. You may want to eject them into the bowl or into a sink.

Using the Spatula Attachment (Certain Models Only)
The Spatula Attachment is designed to scrape dry ingredients or batter from the bowl as you mix. Use it when mixing thin (pudding, pancake batter) to medium batters (cake mixes, muffins, frosting) and for whipping mashed potatoes. It is not recommended when beating egg whites, whipping cream, or when mixing thick cookie dough. Do NOT use the Spatula Attachment with the Whisks.

1. Be sure the Mixer is unplugged and the Speed Control Switch is in the OFF position. Insert the Beaters into the Mixer.
2. Hold the Mixer by the handle with the Beaters facing forward. **The Spatula attachment should be positioned so that the Spatula is to the right of the Beaters.**
3. Weave the top of the Spatula Attachment under the left Beater shaft and over the right Beater shaft. The word "Front" on the Attachment should face out from the front of the Mixer. Snap the Attachment onto the Beater shafts. (C)
4. As you mix, place the front edge of the Spatula Attachment against the side of the bowl and move it forward slowly along the side of bowl to scrape away buildup and blend ingredients back into the Beaters.

NOTE: If the Spatula Attachment detaches during use, be sure to turn OFF the Mixer before attempting to reattach the Spatula to the Beaters.

Power Boost

1. The Power Boost Button, located below the Speed Control Switch, lets you increase the mixing speed to the maximum power level from any setting. When you feel the Mixer slowing down or straining in tough mixing tasks (such as mixing cookie dough), press the Power Boost Button.

NOTE: Do not operate the Power Boost Button for more than 2.5 minutes.

2. As soon as you release the Power Boost Button, the Mixer will return to your pre-selected speed.

Mixing Guide
Use the following guide for speed selections. **NOTE:** Start mixing at the lowest speed and gradually increase as needed. For best results, use Whisks (certain models only) to whip light, fluffy mixtures, heavy cream, or eggs, at speed #5.

SPEED	FUNCTION	USE
1 (Low)	Blend	To blend flour/dry ingredients, and liquids for batters and cookie doughs. To blend nuts, chips, raisins into cookie doughs.
2 (Low/Med)	Stir	To prepare sauces, puddings, muffins, and quick breads. To stir thin batters.
3 (Medium)	Mix	To prepare batters and cake mixes. To cream butter and sugar or mix eggs into batters.
4 (Med/High)	Beat	To beat whole eggs, frozen desserts, frostings. To mix light batters like popovers.
5 (High)	Whip	To whip fluffy mixtures, whipped cream, egg whites, and mashed potatoes.
Power Boost		Use at any speed setting to get maximum power for tough mixing tasks

Mixing Tips

1. For best results when beating egg whites, do not use an aluminum or plastic bowl. Use a stainless steel, copper, or glass bowl. Beat at the highest speed.
2. For best results when whipping cream, chill the cream, Beaters, and bowl. Start with the lowest setting and gradually increase to WHIP (#5) as the cream begins to thicken. **NOTE:** Do not use the Spatula Attachment when whipping cream as volume may be reduced.

Care & Cleaning

1. Be sure the Speed Control Switch is in the OFF (O) position and the cord is unplugged before cleaning any part of the Mixer. Eject the Beaters/Whisks.
2. The Beaters and Whisks may be washed in hot, sudsy water or in a dishwasher. Dry all parts thoroughly before storing.
3. Clean the Mixer or cord with a damp cloth. To remove stubborn spots, wipe surfaces with a cloth dampened in sudsy water or a mild, non-abrasive cleaner. Follow with a clean, damp cloth. Do not use abrasive cleaners on any part of the Mixer as they can damage the finish.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)
Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. Como medida de seguridad, el enchufe puede introducirse en la toma de corriente solamente en un sentido. Si el enchufe no entra por completo en el contacto, inviértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista. **Por ningún punto trate de alterar esta medida de seguridad.**

TORNILLO DE SEGURIDAD
Esta unidad viene equipada con un tornillo de seguridad para evitar que se le remueva la cubierta inferior. Con el fin de reducir el riesgo de incendio, o choque eléctrico, **no trate de retirar la cubierta inferior.** La unidad no contiene partes de mantenimiento en su interior. Cualquier reparación deberá ser efectuada únicamente por personal de servicio autorizado.

Como usar – Español

1. Asegúrese que la batidora esté apagada OFF (O) y desconectada antes de instalar o retirar cualquier accesorio.

• **Para los modelos con batidores o sea, aspas de alambre:**
Debido a que uno de los batidores tiene un anillo en el vástago y el otro no, cada batidor se acomoda únicamente en su respectiva abertura. Compare el batidor de anillo con el de la ilustración (A) para insertarlo correctamente. Empuje hacia adentro girándolo hasta que enganche en su lugar. **Las aspas de estos modelos no son intercambiables.** Si el aspa no engancha después de haberla girado, consulte la ilustración en la batidora y asegúrese que la está introduciendo en la abertura apropiada. No introduzca las aspas a la fuerza.

• **Para los modelos con aspas tradicionales de cromo:**
Las aspas y los batidores tradicionales de cromo (solamente en algunos modelos) son intercambiables y pueden insertarse en cualquiera de las aberturas. Empuje las aspas hacia adentro girándolas un poco hasta enganchar en su lugar.

2. Enchufe el cable a una toma de corriente.
3. Coloque los ingredientes en un tazón, sujete la batidora por el mango con las aspas en el control y los ingredientes a batirse.
4. Seleccione la velocidad apropiada para la función a realizarse (B). Consulte a continuación la guía para mezclar.
5. Dirija las aspas continuamente en la mezcla para batirla en forma pareja. Si desea limpiar los costados o el fondo del tazón usando un utensilio de mano, asegúrese de apagar la batidora con el control en OFF (O). Coloque la batidora sobre el talón de descanso de modo que la mezcla gotee dentro del tazón.
6. Para retirar las aspas, oprima el botón extractor de aspas. **PRECAUCION:** Tenga cuidado al soltar las aspas ya que salen muy rápido. Suéltelas dentro del tazón o en un lavadero.

Uso de la espátula (Ciertos modelos únicamente)
La espátula ha sido diseñada para limpiar los ingredientes secos o la mezcla del tazón a medida bate. Úsela para batir mezclas ralas (budines, panqueques) a mezclas de volumen mediano (queques, panes ligeros, merengue) y para cremar puré de papas. No se recomienda al batirse claras de huevo, crema, o masa pesada de galletas. NO use la espátula en combinación con los batidores de alambre.

1. Asegúrese que la batidora esté desconectada con el control de velocidad en OFF (O). Inserte las aspas en la batidora.
2. Sujete la batidora por el mango con las aspas hacia enfrente. **La espátula debe colocarse de modo que quede a la derecha de las aspas.**
3. Introduzca la espátula por debajo del eje del aspa izquierda y sobre el eje del aspa derecha. La palabra "Front" (frente) en la espátula debe quedar hacia afuera en la parte frontal de la batidora. Enganche la espátula sobre los ejes de las aspas. (C)
4. Al batir, coloque el borde frontal de la espátula contra el costado del tazón y mueva la espátula despacio hacia enfrente para limpiar la mezcla acumulada e introducirla nuevamente a las aspas.

NOTA: Si la espátula se llegara a desenganchar a medio batir, asegúrese de apagar la batidora antes de tratar de colocar la espátula nuevamente sobre las aspas.

Botón de impulso

1. El botón de impulso que se encuentra debajo del control de velocidades, le permite aumentar la velocidad del mezclado al máximo a cualquier nivel. Cuando sienta que la batidora está perdiendo potencia o esforzándose durante una función pesada (como al mezclar masa de galletas), oprima el botón de impulso.

NOTA: El Botón de Impulso no debe ser usado por más de 2.5 minutos.

2. Una vez que se suelte el botón de impulso, la batidora regresa a la velocidad anteriormente seleccionada.

Guía para mezclar
Use la guía a continuación para seleccionar velocidades. NOTA: Inicie el mezclado a la velocidad más baja y gradualmente auméntela conforme sea necesario. Para obtener un mejor resultado, use los batidores de alambre (solamente en algunos modelos) para batir mezclas ligeras y espumosas, crema, o huevos, a la velocidad #5.

VELOCIDAD	FUNCION	USO
1 (Baja)	Unir	Para unir harina/ingredientes secos con líquidos para las mezclas y la masa de galletas. Para unir nueces, chocolates, pasas a la masa de galletas.
2 (Baja/Media)	Remover	Para preparar salsas, budines, y panes ligeros. Para revolver mezclas ralas.
3 ((Media)	Mezclar	Para preparar mezclas y queques. Para cremar el azúcar con la mantequilla o para unir los huevos a una mezcla.
4 (Media/Alta)	Batir	Para batir huevos enteros, postres congelados, merengues. Para las mezclas ligeras de los panes de huevo.
5 ((Alta)	Cremar	Para batir mezclas ligeras, crema batida, claras de huevo, y puré de papas.
Botón de impulso		Úselo a cualquier velocidad para máxima potencia en las funciones pesadas.

Consejos para mezclar

1. Para obtener mejores resultados al batir claras de huevo, no use un tazón de plástico ni de aluminio. Use un tazón de acero inoxidable, cobre, o de vidrio. Mezcle a la velocidad más alta.
2. Para obtener mejores resultados al batir crema, enfríe la crema, las aspas, y el tazón. Inicie el mezclado a la velocidad más baja y auméntela gradualmente al nivel #5, WHIP (cremar) a medida se va espesando la crema. **NOTA:** No use la espátula cuando bata crema ya que puede reducirse en volumen.

Cuidado y limpieza

1. Asegúrese que el control de velocidad esté en la posición OFF (O) y que el cable esté desconectado antes de limpiar cualquier parte de la batidora. Suelte las aspas/batidores de alambre.
2. Las aspas y los batidores de alambre pueden lavarse a mano con agua caliente enjabonada o en la máquina lavaplatos. Seque todas las partes cuidadosamente antes de guardarlas.
3. Limpie la batidora y el cable con un paño húmedo. Para remover las manchas persistentes, limpie las superficies con un paño humedecido o con un limpiador suave, no-abrasivo. Acabe con un paño humedecido. No use limpiadores abrasivos en ninguna parte de la batidora para no dañarle el acabado.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.

VIS INDESSERRABLE
L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle inférieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle inférieur.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

Utilisation – Français

1. S'assurer que l'appareil est hors tension (O) et débranché avant d'y installer des accessoires, ou de les retirer.

• **Modèles avec fouets à fil**
Puisque la tige d'un des fouets comporte un collet tandis qu'il n'y en a pas sur l'autre fouet, chaque fouet peut être inséré dans un seul orifice. Insérer le fouet à collet dans l'orifice avec le symbole approprié (A). Pousser le fouet dans l'orifice; il peut être nécessaire de le faire tourner légèrement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. **Les fouets pour ces modèles ne sont pas interchangeables.** Lorsque le fouet ne s'enclenche pas en place après l'avoir fait tourné, vérifier le symbole sur l'appareil pour s'assurer d'avoir inséré le fouet dans l'orifice approprié. Ne pas forcer un fouet en place.

• **Modèles avec grands fouets chromés traditionnels**
Les fouets traditionnels et les fouets à fil supplémentaires (certains modèles seulement) sont interchangeables; on peut donc insérer tout fouet dans tout orifice. Pousser le fouet dans l'orifice; il peut être nécessaire de le faire tourner légèrement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

2. Brancher le cordon dans une prise.
3. Verser les ingrédients dans le bol, saisir le batteur par sa poignée et placer les fouets au centre des aliments à mélanger.
4. Choisir la vitesse appropriée à la tâche (B). Consulter le guide de mélange qui suit.
5. Guider continuellement les fouets dans le mélange pour obtenir un mélange homogène. Mettre l'appareil hors tension (O) lorsqu'on veut gratter la paroi du bol avec un ustensile manuel. Déposer le batteur sur son talon d'appui de façon à ce que les fouets dégouttent dans le bol.
6. Pour retirer les fouets, appuyer sur le bouton éjecteur de fouets. **MISE EN GARDE :** Prendre garde lorsqu'on retire les fouets car ils sont rapidement éjectés. Il est conseillé de les diriger vers le bol ou un évier.

Utilisation de la spatule amovible (certains modèles seulement)
La spatule amovible est conçue pour gratter les ingrédients secs ou le mélange de la paroi du bol lorsqu'on se sert du batteur. Se servir de la spatule lorsqu'on bat des mélanges légers (comme de la crème dessert ou du mélange à crêpes) ou des mélanges un peu plus consistants (comme des mélanges à gâteaux et à muffins, ou des glaçages) et lorsqu'on réduit des pommes de terre en purée. Il est déconseillé de s'en servir pour monter les blancs d'œufs en neige ou pour fouetter de la crème, ni pour préparer d'épais mélanges comme de la pâte à biscuits. NE PAS se servir de la spatule amovible avec les fouets à fil supplémentaires.

1. S'assurer que l'appareil est hors tension (O) et débranché. Insérer les fouets dans le batteur.
2. Saisir le batteur par sa poignée avec les fouets vers l'avant. **Il faut placer la spatule de sorte qu'elle se trouve à la droite des fouets.**
3. Enrouler le haut de la spatule sous la tige du fouet de gauche et par-dessus celle de celui de droite. Le mot «Front» inscrit sur la spatule devrait être visible. Enclencher la spatule sur les fouets (C).
4. Pendant le mélange, placer le rebord avant de la spatule contre la paroi du bol et la déplacer vers l'avant afin de gratter les ingrédients secs et le mélange.

NOTE : Lorsque la spatule se détache en cours d'utilisation, il faut d'abord mettre l'appareil hors tension avant de tenter de la réinstaller.

Pleine puissance

1. Le bouton de pleine puissance qui se trouve sous la commande de vitesse permet d'augmenter la vitesse au maximum peu importe la vitesse établie. Lorsque le batteur ralentit ou force en raison de l'épaisseur du mélange (comme de la pâte à biscuits), il suffit d'appuyer sur le bouton de pleine puissance.

NOTE : Ne pas utiliser le bouton de pleine puissance pendant plus de 2,5 minutes.

2. Lorsqu'on relâche la commande, le batteur revient à la vitesses établie.

Guide de mélange
Consulter le présent guide pour choisir la vitesse. NOTE : Commencer à mélanger à la plus basse vitesse et augmenter graduellement jusqu'à l'obtention de la vitesse voulue. Afin d'optimiser les résultats, utiliser les fouets à fil supplémentaires (certains modèles seulement) pour fouetter des mélanges légers et onctueux, de la crème épaisse ou des œufs à la vitesse 5.

VITESSE	FONCTION	UTILISATION
1 (basse)	Incorporer	Pour incorporer la farine et les ingrédients secs dans les mélanges et les pâtes à biscuits. Pour incorporer des noix, des brisures de chocolat et des raisins secs dans les pâtes à biscuits.
2 (basse-moyenne)	Brasser	Pour préparer des sauces, des crèmes desserts, des muffins et des pains à levée rapide.
3 (moyenne)	Mélanger	Pour préparer des mélanges à gâteaux, ainsi que pour réduire le beurre en crème et y incorporer du sucre, ou ajouter les œufs dans les mélanges.
4 (moyenne-élevée)	Battre	Pour battre des œufs entiers, des desserts congelés et des glaçages. Pour mélanger des mélanges légers.
5 (élevée)	Fouetter	Pour obtenir des mélanges légers et onctueux et de la crème fouettée, ainsi que pour monter des blancs d'œufs en neige et réduire des pommes de terre en purée.
Pleine puissance		S'utilise peu importe le réglage de la vitesse afin d'obtenir la puissance maximale lors de mélanges ardus.

Conseils relatifs au mélange

1. Afin de maximiser les résultats lorsqu'on bat des blancs d'œufs, ne pas utiliser un bol en plastique ou en aluminium. Se servir d'un bol en acier inoxydable, en cuivre ou en verre. Utiliser la vitesse maximale.
2. Afin de maximiser les résultats lorsqu'on fouette de la crème, réfrigérer la crème, le bol et les fouets. Commencer à mélanger à la plus basse vitesse et augmenter graduellement jusqu'à la vitesse 5 (WHIP) à mesure que la crème épaissit. **NOTE :** Ne pas se servir de la spatule lorsqu'on fouette de la crème au risque d'en diminuer le volume.

Nettoyage et entretien

1. S'assurer que la commande de vitesse est à la position hors tension (O) et que le cordon est débranché avant de nettoyer tout composant du batteur. En éjecter les fouets.
2. On peut laver les fouets dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Bien assécher tous les composants avant de les ranger.
3. On peut essuyer le batteur ou le cordon avec un linge humide. Frotter les taches tenaces avec un chiffon légèrement trempé dans de l'eau savonneuse ou avec un produit nettoyant doux et non abrasif. Essuyer ensuite avec un linge propre et humide. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs sur tout composant du batteur au risque d'en endommager le fini.

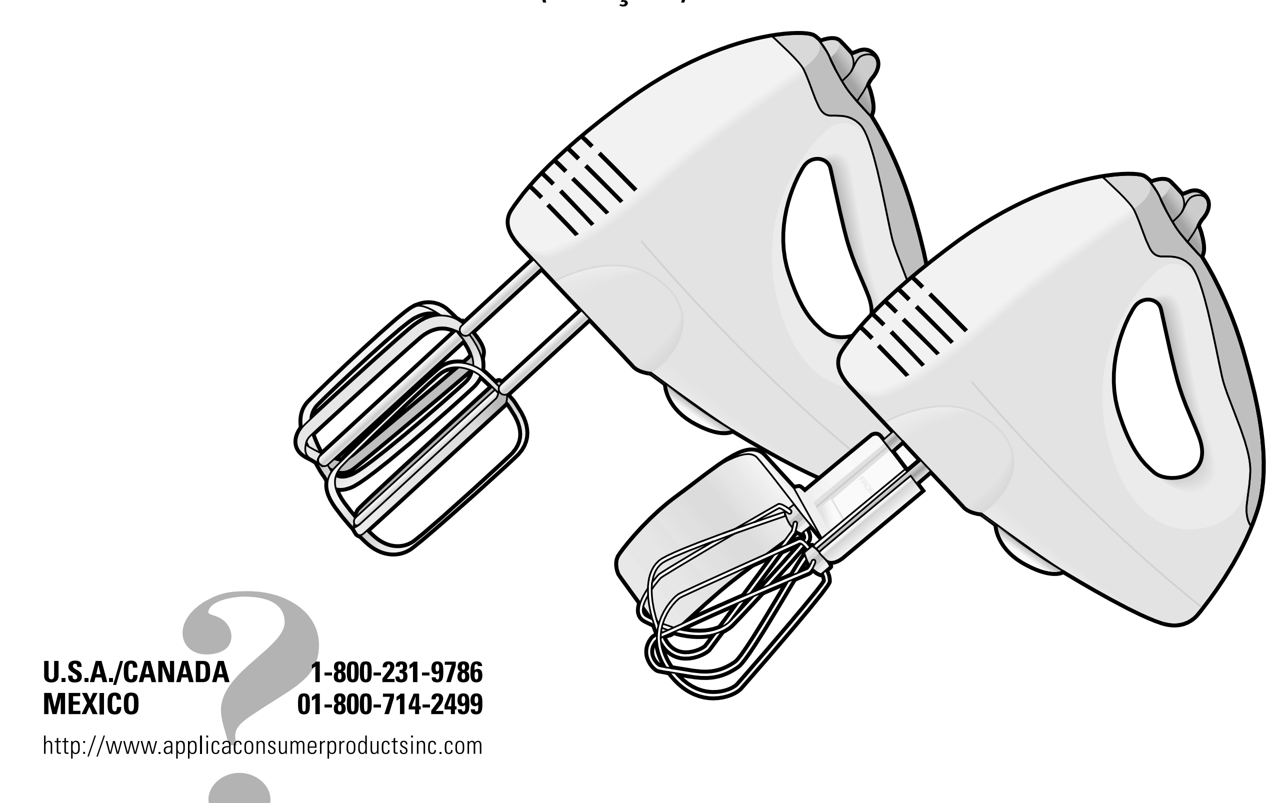
SAVE THIS USE AND CARE BOOK

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION



PowerPro® Mixers (English)
Batidoras PowerPro® (Español)
Batteurs PowerPro[md] (Français)



U.S.A./CANADA 1-800-231-9786
MEXICO 01-800-714-2499
http://www.applicaconsumerproductsinc.com

Séries MX42-MX95 Series

Storing The Mixer
1. For longer life, avoid jerking the Power Cord or straining it at the plug connection. To store, coil the Cord in loops and secure it with the attached cord tie. Do not wrap the cord around the Mixer.
2. Store the Beaters and Whisks in a drawer or in the original packaging.

Almacinamiento de la batidora
1. Para mayor vida útil, evite tirar del cable o dañarlo de la unión con el enchufe. Para almacenar la batidora, enrolle el cable y átelo con el sujetador incluido. No enrolle el cable alrededor de la batidora.
2. Guarde las aspas y los batidores de alambre en una gaveta o en su empaque original.

Rangement
1. Afin de prolonger la durée de l'appareil, ne pas coincer le cordon ni y exercer une contrainte au niveau de la fiche. Pour ranger l'appareil, enrouler lâchement le cordon et fixer les boucles de celui-ci à l'aide d'une attache. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.
2. On peut ranger les fouets dans leur emballage original ou dans un tiroir.

NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Need Service or Accessories?

For service, repair, or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. Do NOT return the product to the place of purchase. Do NOT mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

NOTA: Si el cordón estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por una persona calificada para evitar un peligro.

¿Necesita ayuda o accesorios?

Solamente en México, si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado. Puede encontrar un centro cercano a Ud. buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, reparación de enseres menores o comunicándose al teléfono 01-800-714-2499.

NOTE : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifié afin d'éviter tout risque.

Service ou entretien?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais appropié indiqué sur la page couverture. NE PAS retourner le produit où il a été acheté. NE PAS poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.également recommandé d'assurer le colis.

FULL ONE-YEAR WARRANTY
(Applies only in U.S. and Canada)

Applica warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident, misuse, or repairs performed by unauthorized personnel. If the product should become defective within the warranty period, or you have questions regarding warranty or service, call Consumer Assistance and Information toll free at: 1-800-231-9786.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTÍA
(Este párrafo no aplica para EUA y Canadá)

Household Products garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no es valida cuando: a) el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales, b) el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña, c) el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicio autorizados. Esta garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN
(Valable aux É.-U. et au Canada seulement)

Applica garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou des réparations effectuées par des personnes non autorisées. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, ou pour toute question relative à la garantie ou au service, communiquer sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (800) 231- 9786.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

In Latin America only
En Latino América únicamente
En Amérique latine seulement

Favor consultar la dirección de su servicentro más cercano.
For the nearest service center, please see the appropriate address below.

ARGENTINA
Av Maipu 3850
1636 Olivos,
Buenos Aires
Tel: 4794-5005 interno 235

COLOMBIA
Carrera 38 No. 166-64
Santa Fe de Bogota
Tel: 571-677-7496

COSTA RICA
Calle 26 3a avenida
De la torre de las mercedes 200
al Norte 150 al oeste
Tel: 257-57-16

CHILE
Cruz Del Sur 64
Las Condes
Santiago
Tel: 562-370-8523

ECUADOR
Manuel Larrea 726 y Bogota
Quito
Tel: 593-256-8551

EL SALVADOR
27 Calle Poniente y 25 Ave.
Norte No. 1510
San Salvador
Tel: 503-226-0022

GUATEMALA
3a calle 4-14 Zona 9
Ciudad de Guatemala
Tel: 331-50-20

MÉXICO
Lázaro Cárdenas #18
Col. Obrera
Delegación Cuauhtémoc
06800 México, D.F.
Tel: 91-800-50-833
588-93-77

•VERACRUZ
Prolongación Días Mirón #4280
(entre Violetas y Magnolias)
Col. Remes
91920 Veracruz, Ver.
Tel: (91-29) 21-70-16

•PUEBLA
17 Norte #205
72000 Puebla, Pue.
Tel: (91-22) 46-37-26

•TORREÓN
Blvd. Independecia 96 Pte.
27000 Torreón, Coah.
Tel: (91-17) 16-52-65

•MÉRIDA
Calle 63 #459-A
(entre 50 y 52)
97000 Mérida, Yuc.
Tel: (91-99) 23-54-90

•GUADALAJARA
Av. Vallarta #4901-A
Col. Prados Vallarta
45020 Zapopan, Jal.
Tel: (91-36) 73-28-15

•QUERÉTARO
Av. Madero 139, Pte.
76000 Querétaro, Qro.
Tel: (91-42) 14-16-60

PANAMA
Via Brazil y Ave.
Samuel Lewis #31
Ciudad de Panama
Tel: 507-264-2243

PERU
Av. Javier Prado Este # 1516
San Isidro
Lima
Tel: 225-6237

PUERTO RICO
Calle C #14
Rexco Industrial Park
Caparra Heights Station
San Juan, P.R. 00934
Tel: 1-800-347-5117

VENEZUELA
Av. Casanova edificio Girasol
Nivel Mezzanina
Local A
Caracas
Tel: (014) 228-1704

For service in U.S.A./Canada call 1-800-231-9786
Para servicio en los E. U. y Canadá llame al 1-800-231-9786
Pour le service aux É.-U. et au Canada, composer le 1-800-231-9786

Servicentro
Lázaro Cárdenas No. 18
Col. Obrera Del. Cuauhtémoc, Mex. D.F.
C.P. 06800 Tel. 01 800 50 833
Fecha de compra________________
Modelo________________________

SELLO O FIRMA DEL DISTRIBUIDOR

230W	120V~	60 Hz	MX95
200W	120V~	60 Hz	MX55-MX85
175W	120V~	60 Hz	MX45
150W	220V~	50/60 Hz	MX42

Product may vary slightly from what is illustrated.
El producto puede variar ligeramente del ilustrado.
Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

Pub. No. 174646-00-RV03
Product made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China
IMPORTADOR - Applica de Mexico, S. de R.L. de C.V. Manuel Avila Camacho 191-305, Los Morales Polanco Delegación Miguel Hidalgo, CP 11510, México D.F. Teléfono: (5) 279-1000
Producto hecho en la República Popular China
Impreso en la República Popular China
Produit fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine
Applica™ Applica Consumer Products, Inc.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse mixer, cord, plug, or base unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, and handheld spatulas and other utensils away from beaters/whisks during operation to prevent injury and/or damage to the mixer.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces including the stove.
- Remove beaters/whisks and spatula attachment from mixer before washing.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Mixing flammable non-food substances may be hazardous.
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- This product is intended for household use only and not for commercial or industrial use.
- Never carry the mixer by the cord or yank the cord to disconnect it from an outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Do not attempt to repair the mixer yourself; instead take it to an authorized service center for repair.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SOFT-GRIP HANDLE (Certain Models Only)

Note: The rubberized grip is free of natural rubber and latex. It is safe for use by individuals allergic or sensitive to these materials.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, deben tomarse algunas precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- Con el fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja la batidora, el cable, el enchufe, ni la base de la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
- Se requerirá la supervisión de un adulto cuando esta unidad sea usada cerca de los niños o por ellos mismos.
- Desconéctese la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de ponerle o quitarle cualquiera de sus partes y antes de limpiarla.
- Evite el contacto con las partes en movimiento. Cuando en funcionamiento, y para evitar lesiones personales o daño a la batidora, mantenga alejadas de las aspas las manos, el cabello, la ropa, espátulas de mano y cualquier otro utensilio.
- No opere ningún aparato electrónico si el cable o el enchufe están dañados o si el aparato no funciona, se ha dejado caer o presenta cualquier daño. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano a fin de que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico. Puede también llamar al número gratis correspondiente que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados ni a la venta por el fabricante de este producto puede resultar en incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No use la batidora a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes incluyendo la estufa.
- Retire de la batidora las aspas/batidores y espátula antes de lavarlas.
- No use la batidora con otro fin más que para el cual ha sido diseñada.
- El mezclar sustancias inflamables no alimenticias puede traer graves consecuencias.
- No opere en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico y no para uso industrial o comercial.
- Nunca cargue la batidora por el cable, ni tire del cable cuando lo desconecte del tomacorriente; sujete el enchufe para desconectarlo.
- No trate de reparar la batidora en casa; por favor llévela a un centro de servicio autorizado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

MANGO SUAVE (Solamente en algunos modelos)

Nota: La agarradera engomada no contiene goma ni látex natural. Por lo tanto, no produce reacciones alérgicas en las personas sensitivas a estes materiales.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le batteur, le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, lorsqu'on ne s'en sert pas et avant d'installer ou de retirer les accessoires.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement. Éloigner les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et tout autre ustensile manuel des fouets lorsqu'on se sert du batteur afin de prévenir les risques de blessures ou de dommages au batteur.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques d'incendies, de décharges électriques ou de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, et ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris le four.
- Retirer les fouets et la spatule du batteur avant de les laver.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins auxquelles il a été prévu.
- Le mélange de substances non comestibles inflammables peut être dangereux.
- Ne pas utiliser l'appareil en présence de vapeurs explosives ou inflammables.
- Le produit est conçu pour une utilisation domestique seulement et non pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- Ne jamais transporter le batteur par le cordon ni ne tirer sur ce dernier pour le débrancher. Il faut plutôt saisir la fiche et la tirer pour débrancher l'appareil.
- Ne pas tenter de réparer l'appareil soi-même; il faut plutôt en confier la réparation au personnel d'un centre de service autorisé.

CONSERVER CES MESURES.

POIGNÉE À PRISE SOUPLE (certains modèles seulement)

Note : La prise caoutchoutée ne comporte aucun caoutchouc ni latex naturel. Elle est donc sûre pour les personnes qui sont allergiques ou sensibles à ces matériaux.